

发酵生产 S-腺苷-L-蛋氨酸培养条件的优化研究 *

董函竹 刘沛溢 谭天伟 **

(北京化工大学生命科学与技术学院北京市生物加工过程重点实验室 北京 100029)

摘要: 考察了摇瓶发酵生产 S-腺苷-L-蛋氨酸过程中碳源、氮源、无机盐和生长因子以及培养过程中补加 L-蛋氨酸时间对 S-腺苷-L-蛋氨酸的产量、含量及生物量的影响。并通过均匀实验设计对培养基配方进行优化, 在 30℃、180r/min 的培养条件下, 得到最后的培养基配方为: 葡萄糖 30g, 酵母粉 11g, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 12g, $\text{K}_2\text{HPO}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ 5g, KH_2PO_4 10g, $\text{MnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 0.09g, $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0.14g, MgCl_2 0.5g, CaCl_2 0.3g, CuSO_4 0.005g, 自来水定容至 1L。摇瓶中优化后的 S-腺苷-L-蛋氨酸产量可以达到 0.9g/L, 比优化前产量提高了 30%。采用优化后的培养基和培养条件在 5L 发酵罐中间歇培养, 24h 后一次性补加 24g/L 葡萄糖和 1.0g/L 蛋氨酸, 继续培养 24h 后产量可达 2.66g/L, 生物量 23.4g/L。

关键词: 发酵, S-腺苷-L-蛋氨酸, 酵母, 均匀设计

中图分类号: X172 文献标识码: A 文章编号: 0253-2654 (2006) 01-0110-04

Optimal Study on the Fermentation Conditions of S-adenosyl-L-methionine *

DONG Han-Zhu LIU Pei-Yi TAN Tian-Wei **

(Key lab of Bioprocess of Beijing, College of Life Science and Technology, Beijing University of Chemical Technology, Beijing 100029)

Abstract: This paper focuses mainly on the study of optimal fermentation conditions of S-adenosyl-L-methionine. Effects of carbon sources, nitrogen sources, inorganic constituents, growth factors and adding time of L-methionine on the yield, the content and biomass of S-adenosyl-L-methionine are studied. And ingredients of the culture medium are also optimized by the method of uniform design. The final optimum culture medium contains: glucose 30 g, Yeast powder 11 g, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 12 g, $\text{K}_2\text{HPO}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ 5 g, KH_2PO_4 10 g, $\text{MnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 0.09 g, $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0.14 g, MgCl_2 0.5 g, CaCl_2 0.3 g, CuSO_4 0.005 g per liter. Using that optimum culture medium, the yield of S-adenosyl-L-methionine can reach 0.9 g/L in Erlenmeyer flask which is 30 % higher than before. Experiment on 5 L fermenter reveals that the accumulation of S-adenosyl-L-methionine can reach 2.66 g/L. Biomass is 23.4 g/L.

Key words: Fermentation, S-adenosyl-L-methionine, Yeast, Uniform design

S-腺苷-L-蛋氨酸, 又称活性甲硫氨酸, 英文简称: SAM。SAM 在 1953 年为 Cantoni 所发现^[1], 它是生物体内极其重要的甲基供体, 在体内由 ATP 和 L-蛋氨酸经蛋氨酸腺苷转移酶 [EC2.5.1.6] 催化合成。SAM 具有抗抑郁作用, 能改善退行性关节病的症状, 恢复多种慢性肝病所致肝功能异常^[2,3], 尤其是对酒精引起的肝损伤有很好的疗效^[4]。目前 SAM 多作为药物用于临床, 美国已经将其开发成具有抗抑郁、保肝等功能的营养保健品。SAM 还被用来生产去屑、止痒、减皱、抗衰老的美容化妆品。在我国, SAM 的开发还处于起步阶段, 而随着 SAM 新功能的不断发现, SAM 的需求量也将不断

* 国家“973”项目 (No. 2003CB716002)

国家高技术研究发展计划项目 (No. 2002AA217022)

国家自然科学基金项目 (No. 20306002)

** 通讯作者 Tel: 010-64416691, E-mail: twtan@mail.buct.edu.cn

收稿日期: 2005-04-29, 修回日期: 2005-06-29

增加，产品的市场开发前景广阔。因此，对 SAM 的研究具有十分重要的意义。

SAM 的生产制备方法主要有化学合成法、发酵法和酶促转化法 3 种。文献报导酵母细胞可以有效地积累 SAM，采用发酵法通过在培养基中加入前体 L-蛋氨酸来合成是目前工业规模生产 SAM 的主要方法^[5]。浙江大学生物工程研究所^[6,7]展开了一系列对酿酒酵母发酵生产 SAM 的研究，通过摇瓶优化发酵条件，SAM 的体积产量可以达到 1.0039g/L。陈小龙等人^[8]对土壤中筛选到的 Q95 酵母菌的培养条件优化，得到的最高 SAM 产量为 1.946g/L。李东阳等人^[9]在 *Pichia pastoris* 表达酿酒酵母 sam2 基因，发酵 7d 后产量为 1.72g/L。但国内还尚无 SAM 规模化生产的报道，对 SAM 的研究仍是当前急需解决的问题。本实验室对其发酵培养条件进行了优化研究，在 5L 发酵罐中发酵 48h 产量达到了 2.66g/L。

1 材料与方法

1.1 菌种与培养基

SAM-04-1, SAM-04-2 为本实验室保存的酿酒酵母；

斜面培养基：5°Bé 麦芽汁琼脂培养基， 1×10^5 Pa 湿热灭菌 20 min。

种子培养基：麦芽汁 10g, 酵母粉 3g, 蛋白胨 5g, 葡萄糖 10g, 自来水定容至 1L, 0.7×10^5 Pa 湿热灭菌 20 min。

1.2 培养方法

从新鲜斜面接种一环酵母于 100 mL 种子培养基中，摇床（30℃, 180 r/min）培养 24h。从种子瓶以 10% 接种量接种 250 mL 摆瓶，装液量 25mL，摇床（30℃, 180r/min）培养一段时间后，再补加一定浓度的 L-蛋氨酸和葡萄糖溶液，继续培养 24h。

1.3 分析方法

生物量的测定：10mL 发酵液 4,000 r/min 下离心 10min 后，用蒸馏水洗涤菌体，于 80℃ 烘干称重，由烘干前后的质量差计算生物量。SAM 产量的测定：发酵液离心（4,000 r/min），收集菌体，蒸馏水洗后用 1.5 mol/L 的高氯酸于室温下破碎 1.0~1.5 h，再离心收集上清，适当稀释后留待分析^[5]。HPLC 流动相为 0.01 mol/L 甲酸铵，甲酸调 pH 至 3.0，流速 0.9 mL/min，检测波长 254 nm。进样量 5 μL。

2 结果与讨论

2.1 培养基成份对生物量、SAM 积累的影响

2.1.1 碳源的影响：考察了 3 种基本碳源对生物量和 SAM 积累量的影响。碳源浓度均为 30g/L，结果如表 1。

表 1 碳源对生物量、SAM 积累量的影响

碳源	葡萄糖	蔗糖	糊精
生物量/ (g/L)	15.2	14.8	16.2
SAM 产量/ (g/L)	0.71	0.63	0.23
SAM 含量/%	4.7	4.3	1.4

由表 1 可以看出，葡萄糖做碳源时，SAM 的积累量最高，而糊精做碳源时，生物量虽高，但 SAM 的产量和含量均很低。其原因可能是酵母不能够充分利用糊精这种碳源而合成 SAM。因此，在以后实验中均采用葡萄糖做为碳源。

2.1.2 氮源的影响：考察了 4 种不同氮源对生物量和 SAM 积累量的影响。氮源浓度均为 3g/L，结果如表 2。

表2 氮源对生物量和SAM积累量的影响

氮源	酵母粉	玉米浆	蛋白胨	硫酸铵
生物量/(g/L)	15.6	13.6	13.2	12.8
SAM产量/(g/L)	0.70	0.51	0.55	0.40
SAM含量/%	4.5	3.7	4.2	3.1

由表2可以看出,硫酸铵、玉米浆、蛋白胨做为氮源时,生物量和产量偏低,均不如酵母粉的效果好。

2.1.3 无机盐和生长因子的影响:研究了在原培养基基础上添加几种无机盐和生长因子对生物量和SAM产量的影响,见表3。其中无机盐的添加量为0.004g/L,生长因子添加量为0.005%。

表3 无机盐和生长因子对生物量和SAM积累量的影响

无机盐及生长因子	对照	Fe	Cu	丝氨酸	VB ₁	肌醇
生物量/(g/L)	14.18	13.82	16.70	15.20	13.74	14.60
SAM产量/(g/L)	0.69	0.71	0.79	0.74	0.70	0.77
SAM含量/%	4.6	5.1	4.8	4.8	5.1	5.3

由表3可以看出,添加Cu²⁺时,SAM的产量和生物量均有较明显的增加,多次重复实验表明,Cu²⁺可以有效的促进SAM的积累(见图1)。当Cu²⁺浓度为0.005g/L时,产量可比不加Cu²⁺时提高15%。此外,Fe²⁺,也可促进SAM的积累,但生物量有所下降。其它各种生长因子的加入均可在不同程度上提高SAM的产量,只是在提高幅度上不如Cu²⁺。

2.2 补加L-蛋氨酸时间的影响

摇瓶考察从0到34h不同时间内补加L-蛋氨酸(1.0 g/L)对SAM积累的影响(见图2)。从图2可以看出,直接在培养基中加入SAM的前体L-蛋氨酸时,SAM的积累量是较少的,这可能是因为L-蛋氨酸对菌体生长有一定的抑制作用,而随着时间的增加,SAM的积累量也逐渐增加,在23、24h后SAM的产量趋于稳定,结果表明,在24h左右补加L-蛋氨酸是比较好的培养方法。

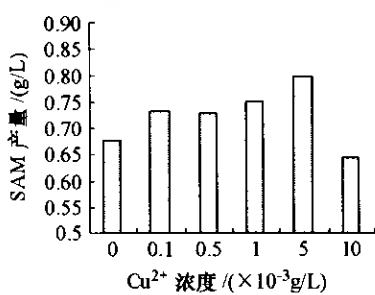
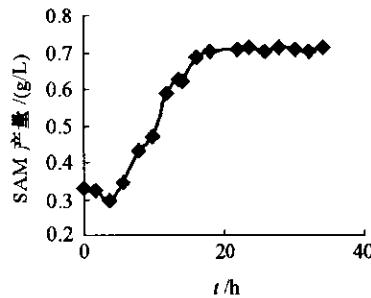
图1 Cu²⁺浓度对SAM产量的影响

图2 补加时间对SAM产量的影响

2.3 培养基配方的均匀设计法优化

对培养基中8个因素进行考察,采用8因素16水平的均匀设计表,各因素水平为:葡萄糖0~150g,酵母粉0~15g,硫酸铵0~15g,MnSO₄·H₂O 0~0.15g,ZnSO₄·7H₂O 0~0.3g,MgCl₂ 0~1g,CaCl₂ 0~0.3g,柠檬酸三钠0~3g,自来水定容至1L。实验设计表及实验结果见表4。

用SPSS软件对实验数据进行回归分析,得到如下回归模型:

$$Y = 0.703 + 0.0305X_2 - 0.00409X_1 - 0.0149X_3 \times X_8 + 0.0002849X_1 \times X_3$$

方差分析结果中 F 检验值为 24.366, 显著性水平 Sig. = 0 < 0.1, 通过显著性水平检验。从方程系数来看, 氮源对结果影响最为显著。适当增加氮源的量可以有效的提高 SAM 产量 (表 4)。直观实验结果表明 SAM 的最高产量可以达到 0.952g/L, 比原始配方提高 30%。采用优化后的培养基配方在 5L 发酵罐中间歇培养, 底糖浓度在 8h 左右就基本上消耗完全, 在 24h 之前 SAM 的产量只有 0.03g/L。在 24h 后补加葡萄糖和 L-蛋氨酸, 继续培养 48h, SAM 的产量达到了 2.66 g/L, 生物量 23.4 g/L。SAM 的含量达到了 11.4%, 与目前国内 SAM 的发酵水平相当。

表 4 均匀设计实验及结果

实验号	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	SAM 产量 (g/L)
1	1	5	11	4	13	3	9	6	0.629
2	13	16	6	2	11	7	14	8	0.795
3	7	7	4	11	15	1	12	13	0.788
4	9	14	9	12	16	13	2	5	0.826
5	10	3	8	3	6	5	1	14	0.286
6	6	1	16	15	10	8	3	9	0.331
7	2	15	7	13	3	9	8	15	0.894
8	3	11	2	5	9	16	4	11	0.855
9	16	4	3	9	12	10	6	2	0.294
10	15	13	12	8	2	2	5	10	0.684
11	11	9	1	16	5	4	10	4	0.389
12	8	8	14	1	4	14	7	3	0.851
13	5	2	5	7	1	12	13	7	0.614
14	12	10	15	6	14	11	11	16	0.332
15	14	6	10	14	7	15	15	12	0.271
16	4	12	13	10	8	6	16	1	0.952

注: X₁, X₂, X₃, X₄, X₅, X₆, X₇, X₈ 分别代表葡萄糖, 酵母粉, 硫酸铵, MnSO₄ · H₂O, ZnSO₄ · 7H₂O, MgCl₂, CaCl₂, 柠檬酸三钠)

3 结论

通过摇瓶考察了碳源、氮源、无机盐和生长因子、补加 L-蛋氨酸的时间对 SAM 积累的影响。并设计了均匀实验优化培养基配方, 得到了最优的培养条件。在 24h 后补加 L-蛋氨酸摇瓶产量比优化前提高了 30%。采用 5L 发酵罐间歇培养 48h, SAM 含量达到了目前国内发酵水平。

参考文献

- [1] Cantoni G L. J Bio Chem, 1953, 204 (1): 403 ~ 416.
- [2] 杨 静, 王 曼, 韦平和. 药学进展, 2001, 25 (3): 164 ~ 167.
- [3] 景 沛. 生命的化学, 1995, 15 (2): 49 ~ 50.
- [4] Vishnudutt P, Denise R. Alcohol, 2002, 27 (3): 151 ~ 154.
- [5] Schlenk F, Zydek C R, Ehrniger D J, et al. Enzymologia, 1965, 29: 283 ~ 298.
- [6] 刘 惠, 林建平, 吴坚平, 等. 化学反应工程与工艺, 2002, 18 (4): 310 ~ 314.
- [7] 刘 惠, 吴坚平, 林建平, 等. 中国生化药物杂志, 2002, 23 (6): 284 ~ 287.
- [8] 陈小龙, 王远山, 郑裕国, 等. 中国生物工程杂志, 2004, 24 (1): 65 ~ 69.
- [9] 李东阳, 平 健, 田 露, 等. 生物工程学报, 2002, 18 (3): 295 ~ 299.